

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Индустриально-промышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ
«Индустриально-промышленный
техникум»
Д.П. Михайличенко
«13» сентября 2019 г.



Программа профессиональной пробы
для учащихся 9-х классов
«Технолог – это призвание!»

Рассказово 2019

Информационная карта

Организация-разработчик:

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Индустриально-промышленный техникум»

Программа профессиональной пробы:

Третьякова О.Е., мастер производственного обучения;

авторы – составители:

Мещерякова М.В., мастер производственного обучения

Область применения программы профессиональной пробы:

Сельское хозяйство и сельскохозяйственные науки

Аннотация

Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 9-х классов с профессией «Технология продукции общественного питания». Профессия техник-технолог востребована на рынке труда. 100% трудоустройство.

Участие в профессиональной пробе способствует формированию у учащихся представления о специфике профессии техника-технолога, получению начальных навыков профессиональной деятельности.

В процессе профессиональной пробы учащиеся приобретут начальные навыки профессиональной деятельности техника-технолога, смогут выполнить задания по планированию и организации деятельности техника - технолога, соблюдая правила охраны труда и техники безопасности.

Результатом профпробы станет разработка технологической карты для «Здорового завтрака школьника».

Продолжительность программы:

Программа рассчитана на 8 часов в группах численностью 5-8 человек.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Специальность технолога востребована на рынке труда. Это интересная и высокооплачиваемая деятельность в общественном питании.

Целью программы профессиональных проб является формирование у учащихся 9-х классов интереса к специальности «Технология продукции общественного питания» и содействие профессиональному самоопределению обучающихся посредством погружения в профессию.

Задачи программы:

- сообщение базовых сведений о профессиональной деятельности технолога;
- моделирование основных элементов профессиональной деятельности технолога;
- выявление интересов обучающихся к данному виду практической деятельности;
- формирование у обучающихся реальных представлений о своих личностных характеристиках, способностях и об их соотношении с профессионально важными качествами;
- определение уровня готовности учащихся к выбору профессии.

Современный технолог общественного питания – высококлассный специалист индустрии пищевой промышленности. Деятельность технолога представляет собой работу в сфере общественного питания и охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учета материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также обслуживанию потребителей и оказание услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания. В ходе освоения программы профпробы учащиеся ознакомятся с начальными навыками профессиональной деятельности и особенностями организации производственного процесса.

Учащиеся, освоившие программу профессиональных проб, должны овладеть следующими компетенциями:

* уметь соотносить свои личностные характеристики и способности с требованиями профессии;

* владеть простейшими операциями по изготовлению блюд и кондитерских изделий;

* уметь определить уровень своей готовности к выбору профессии.

Профессиональная проба завершается разработкой технологической карты для «Здорового завтрака школьника» с обсуждением того, какими начальными профессиональными навыками овладели учащиеся и какие они испытывали сложности при выполнении профессиональной пробы.

На этапе моделирования профессиональной деятельности в рамках профессиональной пробы виды профессиональной деятельности представителя изучаемой профессии от начала деятельности до получения законченного продукта разделяются на несколько циклов.

Каждый цикл содержит специфические особенности изучаемого вида профессиональной деятельности, демонстрирует стадии создания законченного элемента продукта трудовой деятельности. Выделенные циклы взаимосвязаны и в совокупности достаточно полно характеризуют содержание деятельности профессии «Техника - технолога». Циклы отличаются по целям, характеру, условиям, орудиям труда, формам организации и способам выполнения работы.

Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов
1	Введение в профессию. Общие сведения о профессии. Техника безопасности и личная гигиена работников общественного питания.	1
2	Техническое оснащение предприятий общественного питания.	1
3-5	Нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей с использованием техники «Карвинг».	3
6-7	Понятие и виды технологических карт. Составление технологических карт для блюд, согласно меню.	2
8	Итоговое занятие. Разработка технологиче-	1

	ской карты для «Здорового завтрака школьника».	
	Итого	8

Содержание профессиональной пробы

Занятие №1 Введение в профессию.

Техника безопасности и личная гигиена работников общественного питания. Современный рынок труда и социально-психологический портрет современного профессионала – технолога общественного питания. Функциональные обязанности техника-технолога. Основные требования к качеству продукции общепита. Конкуренция на рынке труда.

Занятие №2 Техническое оснащение предприятий общественного питания.

Организация рабочего места. Знакомство с оборудованием. Правила подбора оборудования, инвентаря и инструментария, необходимого для работы повара, кондитера.

Занятие №3-5 Нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей с использованием техники «Карвинг».

Инструктаж по технике безопасности. Типы и виды нарезки овощей.

Практическое занятие:

Нарезка овощей с использованием техники «Карвинг».

Занятие № 6-7 Понятие и виды технологических карт. Составление технологических карт для блюд, согласно меню.

Требования к составлению и оформлению технологических карт. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания.

Практическое занятие:

Составление рабочей программы.

Занятие №8 Итоговое занятие. Разработка технологической карты для «Здорового завтрака школьника».

Методические рекомендации

Реализация программы предполагает постепенное усложнение выполнения практических заданий профессиональной пробы в соответствии с уровнем подготовленности учащихся, внесение в содержание пробы элементов творчества и самостоятельности. При этом учитываются интересы,

склонности, способности, личности учащихся, а также возрастные психолого-педагогические и вале логические особенности развития подростков.

Каждый этап практического задания предполагает выполнение учащимися заданий, требующих овладения начальными профессиональными умениями и навыками, результатом чего является получение самостоятельно изготовленного изделия.

Показатели качества выполнения практических заданий пробы:

- самостоятельность,
- соответствие конечного результата целям задания,
- обоснованность принятого решения,
- аккуратность,
- активность и целеустремленность в достижении качественного результата,
- стремление выполнять условия и требования практического задания,
- проявление общих и специальных профессионально важных качеств (ПВК),
- рефлексия результатов собственной деятельности.

В процессе реализации программы профессиональной пробы должно внимание уделяется обеспечению безопасности здоровья и жизни учащихся.

За время реализации пробы учащиеся составят меню, рабочие программы, технологическую карту приготовления одного из блюд. Профессиональная проба завершается разработкой технологической карты для «Здорового завтрака школьника». Подведение итогов проводится с обсуждением того, какими начальными навыками овладели обучающиеся и какие сложности они испытывали при выполнении профессиональной пробы.

Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во, ед.
1	Рабочие и производственные столы	8
2	Плита электрическая с жарочным шкафом	8
3	Производственные стеллажи	8
4	Моечная ванна	8
5	Стол для контроля качества	8

6	Доски цветные	8 комп.
7	Ножи	8 комп.
8	Тарелки	16
9	Миски	16
10	Ложки	8 шт.
11	Вилки	8 шт.

Литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, - М.: Академия, 2011. - 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Иванов И. Р. Гигиена питания. – СПб.: Питер, 2011.
4. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Кузнецова М. Е. «Украшение блюд. Цветы из овощей».- М.: «ОЛМА ПРЕСС», 2015
6. Резапкина Г.В. Секреты выбора профессии или путеводитель выпускника. – 2-е изд. – М.; Генезис, 2013. – 140 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2014.- 432 с.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.food-industry.ru/процесс_подготовки_продуктов_и_технология_приготовления_холодных_блюд_и_закусок
2. <http://www.food-industry.ru> – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
3. http://integral-geo.ru/files/sbornik_lab_rab.pdf «Оформление и дизайн кондитерских изделий» для специальности 19.02.17 «Технология продукции общественного питания»